



Four multifonction à air pulsé SteamBake, pyrolyse, boutons escamotables/touch, inox

Avantages et spécifications



Des résultats parfaits avec la sonde à viande

Grâce à la sonde à viande de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.

Contrôle sans effort de la hotte. Affichage LED EXPLore avec boutons tactiles

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec les boutons tactiles réactifs de l'affichage LED EXPLore. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.



Un four auto-nettoyant

D'un simple geste, la fonction de nettoyage par pyrolyse transforme les saletés, graisses et résidus alimentaires du four en cendres. Vous n'avez plus qu'à les essuyer avec un chiffon humide.

Temps de chauffe réduit pour profiter rapidement de votre repas.

Résultats supérieurs et rapides : ce four chauffe rapidement, ce qui vous laisse plus de temps pour profiter de votre repas avec votre famille et vos amis.

Une cuisson homogène, partout

Grâce à ce four, une utilisation efficace de l'énergie signifie aussi une cuisson optimale de vos plats. Son nouveau système de convection Hot Air garantit une circulation homogène de l'air dans toute la cavité du four. Le four chauffe donc plus rapidement et les températures de cuisson, réduites de près de 20%, vous font

- Four multifonction à air pulsé
- Recettes intégrées
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Système de nettoyage Pyroluxe® Plus, 3 cycles
- Porte IsoFront® Top
- Capacité du four: 71 litres
- Sécurité enfants électronique
- Boutons escamotables
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Fonction de verrouillage automatique
- Accessoires: 1 grille et 2 plaques de cuisson émaillées
- Fonctions de cuisson : Chaleur de sole, Convection naturelle, Décongélation, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante, Turbo grill
- Température réglable de 30°C - 300°C
- Puissance du grill : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Extinction automatique
- Eclairage intérieur halogène
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Mode demo
- Longueur de câble électrique: 1.5 m
- Four encastrable
- Nombre de niveaux de cuisson: 3
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Grille standard livrée avec le four: 1 grille

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	594x595x567
Fusible (A)	16
Valeur de raccordement (W)	3500
Type de four	air pulsé
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.69
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	1.09
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	71
Niveau sonore (dB)	48
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm²)	1444
Voltage (V)	230
Type de prise	Prise Schuko
Longueur de cordon (m)	1.5
Code PNC	944 188 598

